

VINI ROSSI FERMI

# GUTTURNIO

D.O.C. COLLI PIACENTINI

PROFUMI  
DELLA  
NOSTRA  
TERRA



**GUTTURNIO  
D.O.C COLLI PIACENTINI**

**UVE**

Il vino è ottenuto da uve Barbera e Bonarda coltivate negli appezzamenti denominati Pernice, Scuole e Cabà, allevate a spalliera tradizionale, con una bassa resa per ceppo, vendemmiate a mano.

**VINIFICAZIONE**

La macerazione dura circa 10 giorni. Dopo la svinatura il vino è affinato per alcuni mesi in botti di legno, per stabilizzare il colore e armonizzare i tannini. Si procede quindi all'imbottigliamento durante la primavera e all'affinamento in bottiglia.

**GRADAZIONE ALCOLICA**

14% vol.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Ha limpido colore rosso rubino, intenso profumo fruttato con sentore di frutti rossi e di legno, gusto secco e morbido.

**ACCOSTAMENTI**

Si accompagna ai tipici anolini di brasato, secondi di carne, selvaggina, formaggio grana.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO**

18 - 19° C



MARIA  
POGGI AZZALI  
TENUTA PERNICE®

LOCALITÀ PERNICE 283  
29011 CASTELNOVO VAL TIDONE  
BORGONOVO V.T. PIACENZA  
TEL. E FAX 0523 860050  
[WWW.TENUTAPERNICE.IT](http://WWW.TENUTAPERNICE.IT)

